

Schneebeesen
Partyservice



HEREINSPAZIERT.

Wir lassen Ihre Festlichkeit zu einem unvergesslichen Tag werden.



Partner der **GREEN CHEFS**

Green Chefs Partner zeigen ihren Gästen, dass sie bei ihnen nicht nur richtig gut, sondern mit gutem Gewissen essen können. Auch der Partyservice Schneebesen ist mit der Auszeichnung als fair und nachhaltig agierender Betrieb ausgezeichnet worden. **Schneebesen ist Partner der Green Chefs!** Für einen Koch mit Stolz sind der achtsame Einkauf, möglichst bei regionalen Erzeugern, und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln und Energie genauso selbstverständlich wie der Respekt gegenüber den Mitarbeitern, Lieferanten und Gästen. Allerdings ist es gerade für die Gäste schwer zu erkennen, ob ein Restaurant fair und verantwortungsvoll mit den Ressourcen umgeht, wo es Fisch und Fleisch bezieht, wie die Mitarbeiter behandelt werden und vieles mehr – deswegen gibt es für nachhaltig engagierte Gastronomen eine Auszeichnung: Partner der Green Chefs. Diesen Titel hat sich auch der Partyservice Schneebesen verdient.

Fairness und Verantwortung in der Gastronomie

Die Partner der Green Chefs verpflichten sich zu Fairness und Verantwortung in allen Bereichen

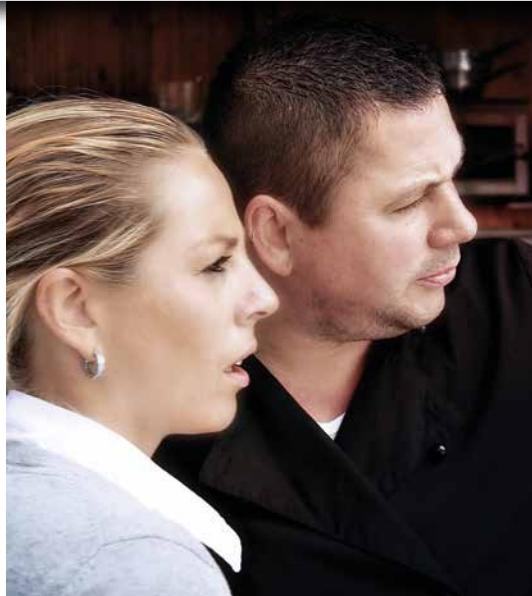
- Produkte aus Monokulturen und Massentierhaltung kommen ihnen nicht in die Küche.
- Respekt vor Lebensmitteln ist selbstverständlich.
- Nutzlose Reste gibt es nicht.
- Mit LEDs geht ihnen ein Licht auf.
- Küchengeräte, Töpfe und Messer leben länger als eine Saison.
- Sie kaufen ihre Waren möglichst in der Region ein.
- Ihre regionalen Produzenten sind langfristige Partner, die sie fair entlohnen.
- Sie wissen: Arbeitszeit ist Lebenszeit, auch für ihre Mitarbeiter.

Die Auszeichnung zum Green Chefs Partner sorgt für mehr Orientierung und Transparenz. Wer gezielt in seiner Stadt nach einem Green Chefs Restaurant oder Caterer sucht, kann sich im Restaurantfinder auf www.green-chefs.de schlau machen, welche Köche und Restaurants bereits dabei sind. Auf der Website wird außerdem jeder Green Chefs Partner vorgestellt und aufgeführt, mit welchen Ideen und Taten er sich den Titel verdient hat.

Weitere Informationen zu den Green Chefs unter

www.green-chefs.de oder unter 0800 / GETGREEN

INHALT



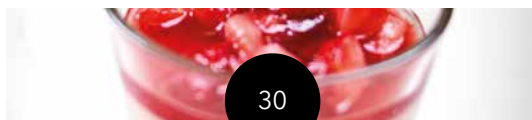
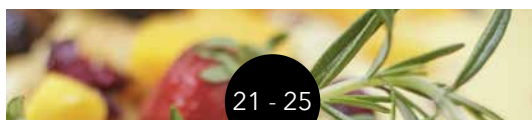
Liebe Leser,
zu jedem Anlass bieten wir Ihnen die perfekte Kombination aus hervorragendem Service und hochqualitativem Essen. Diese Broschüre dient dazu, Ihnen einen Überblick über unseren Partyservice zu liefern. Sowohl unsere möglichen Leistungen, als auch ein Auszug aus unseren Menüvorschlägen sollen dazu dienen, Ihre Ideen anzuregen und Ihr Fest perfekt zu planen.

Gerne werden wir gemeinsam in einem persönlichen Gespräch Ihre Vorstellungen mit unserer langjährigen Erfahrung abstimmen, um Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag zu bereiten. Ob Fingerfood für Ihren Empfang, Buffets, Tellergerichte, Showkochen oder die passende Ausstattung, locker-léger oder festlich gediegen - gerne erstellen wir Ihnen ein für Ihren Anlass passendes Angebot.

Wir wünschen Ihnen beim Durchblättern viel Spaß und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Mit freudigen Grüßen

Anouk und Markus



INHALT

Unsere Leistungen	04 - 05
Canapés, Fingerfood, Flying Buffet	06 - 09
Wraps & mehr, Suppen	10 - 11
Salatauswahl, Vorspeisen	12 - 13
Traditionelle Buffets	14 - 20
Themen-Buffets	21 - 25
Flammkuchen, Sushi & Wok	26 - 27
Pasta & Risotto, Pasta aus dem Parmesanlaib	28 - 29
Desserts	30
Schneebesens Spezial	31 - 32
Schneebesens Landhaus	33
Unser Team & Ladenlokal	34
Regionalität, HACCP, Allergene	35

UNSERE LEISTUNGEN



UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

Essen in allen Formen und Variationen – ob traditionelles Buffet oder passend zu Ihrem Anlass, Fingerfood auf Platten oder edel in Gläschen und Schälchen, Canapés oder belegte Brötchen, Tellergerichte, Showkochen oder Homecooking, Grillen & Spanferkelgrill in Ihrem Garten, Zubereitung von Crêpes oder verschiedene Flammkuchen vor Ort, wir realisieren all Ihre Wünsche!

EQUIPMENT

Unser Lieferservice umfasst stets das herkömmliche Geschirr und Besteck. Weiterhin haben Sie auch hier die Möglichkeit, Ihre Sonderwünsche mit unserem Verleihservice abzudecken.

- Geschirr & Besteck
- Gläser
- Kaffee- & Kuchengedecke
- Bierzeltgarnituren & Stehtische
- Tischwäsche & Hussen
- Pavillons & Zelte
- Spanferkelgrill
- Heizstrahler
- Beleuchtung
- Feuerstellen
- etc.

PAVILLONS & ZELTE

Neben unseren Faltpavillons und Pagodenzelten bieten wir Ihnen jetzt auch feststehende Partyzelte mit und ohne Boden für große Gesellschaften an. Auch die nötige Ausstattung (Stühle, Tische, Bühne, Rednerpult etc.) können wir Ihnen dazu liefern.





PERSONAL

Benötigen Sie Unterstützung bei der Bewirtung Ihrer Gäste? Gerne stellen wir Ihnen das passende Personal, vom Zapfer und Barkeeper über Bedienungspersonal, Einlasskontrolle, bis hin zur Reinigungskraft. Sie können Ihr Fest feiern und genießen, wir kümmern uns um den Rest! Brauchen Sie Hilfe beim Auf- oder Abbau? Auch hier können Sie gerne auf unser handwerkliches Geschick und unseren Blick fürs Ästhetische zurückgreifen.



LICHT & TONTECHNIK

Seit vielen Jahren arbeiten wir erfolgreich mit einem Licht- & Tontechniker zusammen. Sein Leistungspaket erstreckt sich von indirekter Beleuchtung über DJ bis hin zu der Komplettausstattung für Bands mit Licht, Ton und Beschallung. Moderne Techniken und Lösungen überzeugen uns seit vielen Jahren.



GETRÄNKE & COCKTAILBAR

Wir errichten unsere Cocktailbar samt Equipment in Ihren "4 Wänden". Dabei haben Sie die Möglichkeit im Vorfeld zu wählen, ob pro Cocktail abgerechnet wird oder über eine entsprechende Pauschale. Gerne wird die Cocktailbar auch als Überraschung gebucht und ist immer wieder eine tolle Geschenkidee. Werfen Sie einen Blick in unsere Cocktailliste auf unserer Homepage. Unsere Holz-Cocktailbar verleiht Ihrer Feier einen karibischen Touch und kann für einen Aufpreis von 50,- € hinzugebucht werden.



DEKORATION

Brauchen Sie eine „helfende Hand“ für Ihre Dekoration? Abgestimmt auf Ihren Anlass werden wir Ihnen bei nachfolgenden Leistungen mit unserer Erfahrung und Kreativität zur Seite stehen:

- Raumdekorationen mit Ballons, Stoffen, Pflanzen & Lichtausstattung
- Tischdekoration mit Tischdecken, Blumen, Kerzen, Gestecke & Serviettenfalttechniken
- Gestaltung & Erstellung von Menükarten, Einladungskarten & Danksagungskarten

ALLGEMEINES ZUR MENÜAUSWAHL



ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR MENÜAUSWAHL

Vorab noch einige Informationen zur Menüauswahl:

Selbstverständlich können die Menüs untereinander variiert werden. Der Preis des ausgewählten Menüs richtet sich zum einen nach der jeweiligen Zusammensetzung, zum anderen nach der Personenzahl und dem Lieferort. Unsere Menüauswahl dient als Ideen Anregung und soll einen Überblick über unsere Möglichkeiten verschaffen. Haben Sie bestimmte Wünsche, die nicht aufgeführt sind, sprechen Sie uns einfach an!

Die komplette Menüauswahl sowie saisonale Menüs finden Sie auf unserer Homepage unter:

www.partyservice-schneebesens.de



FLEISCH

- Schwarzwälder Schinken
- Hühnerbrust, Ananas und Curry-Dip
- Schweinefilet mit gebratenen Frühlingszwiebeln
- Beecker Landschinken mit Brunnenkresse
- Roastbeef mit Schnittlauchrahm
- Rehrücken, Rucola und Cherry-Dip (nach Saison)
- Gekochter Schinken, Lollo Rosso und Limonenschaum
- Putenbrust mit Honig-Senf-Dip
- Parmaschinken und Melone
- Vitello tonnato

FISCH

- Forelle und Sahnemeerrettich
- Lachs und gehackte Eier
- Schmetterlingsgarnelen mit Feigen
- Crevetten mit Cocktailsauce

KÄSE & VEGETARISCH

- Bruschetta mit Tomatenwürfeln
- Mozzarella, Tomate, Basilikum
- Camembert und Trauben
- Leerdammer mit Trauben
- Holländer mit Trauben
- Kollweider Weißer und Feigen
- Frischkäse mit Feige
- Oliventapenade
- Champignonpaste

„Unsere Canapés werden stets fein garniert und eignen sich besonders für Jubiläen und Empfänge. Gerne bereiten wir alle Canapés auch als mediterrane Variation zu und verwenden statt Butter mediterrane Aufstriche.“



FLEISCH

- Tomaten-Debrecziner (Brühwurstspezialität) Muffin
- Selektion von Hähnchenspießen (süß-sauer, herzhaft, pikant)
- Rindfleischspieße BBQ
- Beecker Landschinken & bunte Melonenschiffchen
- Kleine Frikadellen mit Monschauer Senf
- Schweinebratenröllchen mit Kraut gefüllt, Johannisbeer-Chutney
- Schweinesteak-Sandwich mit Bacon, Tomaten, Eisbergsalat und Schalotten
- Buffalo Wings aus der Grillpfanne mit Salsasauce
- Schweinefilet auf Birnen-Bohnen-Specksalat
- Maishähnchen mit Aceto Balsamico und Zwiebelmarmelade
- Tramezzino mit Frischkäse und feiner Leberwurst gerollt

FISCH

- Geräucherter Thunfischspieß mit Avocado und Sesam
- Thunfischsalat mit Erbsen und Zwiebelchen
- Matjes-Schnecke mit Gewürzgurke, Dill
- Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich
- Räucherlachs mit roten Zwiebelringen
- Kräuterforelle mit Senf und Honig
- Garnelenspieße mit Cocktailtomaten-Zucchini

VEGETARISCH & KÄSE

- Cocktailtomaten mit Frischkäse
- Süßkartoffel-Quiche
- Frühlingsrollen mit Asia Gemüse gefüllt
- Paprika-Hirtenkäse Muffin
- Gerollte Tortillas, gefüllt mit Gemüse und Käse, dazu Honig-Pfefferdip
- Brokkoli-Cheese Nuggets mit Zitronenmelissedip
- Mini-Gemüsefrikadelle
- Käseauswahl mit Trauben
- Emmentalerspießchen mit Oliven
- Tomaten-Focaccia Rauten
- Gegrillte Auberginen-Zucchini-Paprikaspieße

*Sowohl als auch:
Variationen von
Tramezzino,
Focacciaplatte und
Brot Carreé
(Fleisch, Käse, Fisch,
Veg.)*



FLEISCH

- Tortellini-Spieße mit Putenbrust
- Curryhühnchensalat
- Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat
- Fleischbällchen (Rindfleisch) mit Tomaten-Oliventatar
- Hühnchenspieße mit Erdnussauce, Sesamkruste
- Quiche Lorraine
- Kleine Pfannkuchen mit Rindfleisch
- Kleine Hamburger vom Angusrind
- Backpflaume im Speckmantel
- Mini Piccata von der Putenbrust auf Rote Bete-Nudeln
- Kalbsragout mit Aprikose
- Kleine Rinderroulade auf gebratenem Rotkohl
- feine Rinderstreifen mit Balsamico-Waldpilzsauce
- Original Königsberger Klopse mit Hummer-Pistazien-Bisque
- Geschmorte Schweinebäckchen auf Erbsenpüree

FISCH

- Lachstatar auf Gurken-Dillsalat
- Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senfcreme
- Krabbensalat mit Crème fraîche

- Gebratene Wildwassergarnele auf mariniertem Seealgensalat
- Confiierter Kabeljau auf Couscoussalat und Safran
- Gerösteter Heilbutt mit Petersiliengraupen, Zitrone, Frühlingslauch und Pfifferlingen
- Gebeizter Zitronenlachs mit Frischkäsecreme
- Black-Tiger Garnelen mit Orangenmayonnaise und Feldsalat
- Kabeljau mit mediterranem Kartoffelragout

VEGETARISCH & KÄSE

- Marinierter Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen, dazu Himbeerdressing
- Rucola-Tomaten-Bruschetta
- Brandteig-Käsekrapfen mit Frischkäsefüllung
- Gemüsespieße mit Gorgonzola-Dip
- Artischockenpfanne mit Weizen
- Bunte Getreidemischung mit Belugalinsen, Reis, Safran
- Kirschtomatengemüse mit fruchtig-süßer Note
- Penne-Rucolasalat verfeinert mit Knoblauch-Chiliöl
- Buchweizen-Kichererbsenpraline mit Bergamotte auf Maiscreme
- Focacciabrot mit Serrano, gehobeltem Manchego und Aioli



„Gerne bereiten wir vor Ort auch warmes Fingerfood zu, welches sich besonders in den kälteren Monaten anbietet!“



WRAPS

- Thunfisch-Wrap mit Ei, Mais und Zwiebeln
- Lachs-Wrap mit Zwiebeln und Honig-Senfcreme
- Salat-Wrap mit Gurke, Tomate und Mais
- Tomate-Mozzarella-Wrap mit Rucola und Balsamicocreme
- Puten-Curry-Wrap mit Salat und Früchten
- Tex-Mex-Wrap mit Hackfleisch, Salat und Chilisauce
- Roastbeef-Wrap mit Rucola, Tomate, Parmesan
- Gyros-Wrap mit Krautsalat und Tzatziki
- Spargel-Wrap mit gekochtem Schinken, Ei und Salat (nach Saison)



MITTERNACHTSEINTÖPFE

- Gyrossuppe mit Tzatziki
- Sauerkrautsuppe mit Kasslerstreifen
- Mallorquinische Bohnensuppe
- Chili-Bohneneintopf mit Hackfleisch
- Pfundstopfsuppe mit Hähnchen, Rindfleisch, Schwein, fein abgeschmeckt



KLASSIKER

Die Wurst, die immer geht!

Currywurst mit Schrippe (Brotsticks), Röstzwiebeln und Currypulver - von der Heinsberger Bratwurst



- Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons und geriebenem Käse (separat)
- Käsesuppe mit Lauch, Kartoffeln und Rauchsatz
- Herzhafte italienische Minestrone, auch mit Bockwurstscheiben
- Kartoffel-Möhren-Cashewkern-Süppchen
- Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Garnelenspießen (nach Saison)
- Spargelsuppe mit gek. Schinken, Schnittlauch, Sahne (nach Saison)
- Waldpilzsuppe mit Croûtons
- Pfifferlingrahmsuppe mit Speck und Kartoffeln (nach Saison)
- Festliche Morchelrahmsuppe (nach Saison)
- Winterliche Maronensuppe (nach Saison)
- Ungarische Gulaschsuppe pikant
- Kartoffelsuppe mit Croûtons, Kasslerstreifen, Räucherlachsstreifen, Krabben zur Auswahl
- Rindersaftgulasch im Brotlaib
- Bohnensuppe mit Mettwurst, Kassler oder Bockwurstscheiben
- Ochschwanzsuppe mit viel Einlage (gekochte Eier separat)
- Tomatensuppe mit Gin, Sahne
- Crispy Chicken-Suppe mit Curry-Dip
- Linsensuppe mit Kesselfleisch und viel Wurst, süß-sauer abgeschmeckt
- Erbsensuppe mit Speck und Bockwurst
- Bayrische Graupensuppe mit Weißwurst
- Kartoffeln mit grünen Bohnen und Mettbällchen
- Mallorquinische Bohnensuppe
- Herzhafte Rindfleischsuppe
- Französische Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnelen
- Provençalische Gemüse-Fleischsuppe im Paprikafond



FRISCHE SALATAUSWAHL

Rapunzel-, Rucola-, Feld-,
Rauke-, Paprika-, Möhren-,
Gurken-, Radieschen-,
Rettich-Salat

HERZHAFTE SALATAUSWAHL

- Krabbensalat, Thunfischsalat, Meeresfrüchtesalat
- Holsteiner Krautsalat
- Farmersalat, klassischer Krautsalat
- Waldorfsalat
- Griechischer Hirtensalat
- Antipasti-Salat, Schichtsalat, Eiersalat
- Schweizer Wurstsalat, Geflügelsalat
- Berner Weizensalat, Jülicher Mix-Salat, Getreide Mix
- Country-Salat, Fitness-Salat



DEFTIGE SALATAUSWAHL

- Bayrischer Kartoffelsalat
- Omas Kartoffelsalat, Schinkenwurst, Gurke, Ei
- Kartoffel-Gurkensalat
- Penne-Rucola-Salat
- Bunter Nudelsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Spaghetti-Salat
- Glasnudelsalat

DRESSINGS ZUR AUSWAHL

- Joghurt-Dressing
- Balsamico-Dressing (weiß oder dunkel)
- Himbeer-Limetten-Dressing
- Kartoffel-Dressing
- Kartoffel-Schnittlauch-Dressing
- Cocktail-Dressing
- American-, French-,
Caesar-, Italian-Dressing
- Cocktail-Dressing

*„Gerne stellen wir
auch eine geeignete
Auswahl unserer
feinen Öle und
Frucht-Balsamessige
zusammen.“*



FLEISCH

- Verschiedene Melonen mit Schinken (Serrano, Parma, Schwarzwälder Schinken oder Beecker Landschinken)
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Streifen von der rosa gebratenen Rinderhüfte mit rustikaler Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette
- Kleine Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosensauce
- Hähnchenbrustscheiben mit würzigem Aufstrich aus viel frischem Basilikum
- Tranchen vom Schweinebraten mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse
- Vitello tonnato (dünne Scheiben vom Kalb mit Kapern-Thunfischtapenade)
- Tacchino tonnato (dünne Scheiben vom Truthahn mit Kapern-Thunfischtapenade)

FISCH

- Sardellen, Olivenöl und Parmesan
- Graved Lachs im Pfannkuchen mit Dill-Senf-Sauce
- Eingelegte Sardellen und Calamares
- Räucherlachsterrine mit Wasabi
- Frischkäseterrine mit bretonischen Flusskrebse & Dill-Senf-Sauce
- Forellenfilet in exotischer Curry-Kokos-Sauce
- Krabbensalat mit feurigem Chili-Dip
- Forellenfilet mit Oliven-Pesto-Dip

VEGETARISCH & KÄSE

- Eingelegte grüne Oliven gefüllt mit Käse
- Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten
- Grüne Peperoni gefüllt mit Käse
- Piatto Toscanella - gegrillte Gemüsespezialitäten
- Würziger Ziegenkäse mit jungem Spinat, dazu fruchtige Tomatenvinaigrette
- Eingelegte Mini-Artischocken und sonnengetrocknete Tomaten
- Cherry-Tomaten gefüllt mit Käse
- Variation von grünen und schwarzen Oliven
- Tomate-Mozzarella (rote, gelbe, grüne Tomaten) mit frischem Basilikum und Balsamico Crema
- Gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat (warm)
- Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern oder gezupftem Mozzarella

„Alle Vorspeisen können auch als Flying-Bufferet gereicht werden oder auf kleinen Platten mit eingedeckt werden.“



MENÜ 1

Brotauswahl mit Buttercreme

Rohkostsalate
mit versch. Garnituren und Dressings

Wiener Tafelspitz
auf Wurzelgemüse mit Monschauer Senfsauce
oder Sahnemeerrettichsauce zur Auswahl

oder

Kabeljaurückenfilet in Dillkruste mit Senfsauce
Rheinischer Sauerbraten mit oder ohne Rosinen

Gegrillter Krustenschinken vom Duress mit gebratenen
roten Schalotten, dazu Whiskey-Pfeffersauce

oder

Gebratene Kalbsleber auf Rotweinschalotten
mit Backpflaumen und Beecker Landschinken

Spanferkelbraten im Ofen geschmort mit Schalotten,
frischen Champignons, dazu Malz-Biersauce

Hähnchenbrust mit Schwarzwälder Schinken
und Schweizer Käse überbacken

Sauerkraut, dicke Bohnen, Lauchgemüse,
Bohnen im Speckmantel und Wirsing
mit frischen Pfifferlingen (nach Saison)

Warmer Speckkartoffelsalat,
Kartoffelschnee und Schupfnudeln

Bayrisch Creme

Mohncreme mit Portweinbirne und Tahiti Vanille

Käse vom Brett mit Trauben



MENÜ 2

Frische Salate vom Buffet mit versch. Dressings

Schauplatte von Räucherfischen, Lachsforelle und Krustentieren mit Sahne-Meerrettich, Dill-Senf-Sauce und Limonensauce

Gebratene Entenbruststreifen mit Feigenchutney und karamellisierten Nüssen

Carpaccio vom Weidenochsen mit Rucola und Pecorinoschaum

Aprikosen gefüllt mit Honig-Maracuja Frischkäse

Geschmorte Hochrippe vom Angusrind in Pfefferkruste mit Cognacsauce

Medaillons vom marinierten Schweinefilet, dazu Sauce „Café de Paris“

Barbarie-Entenbrust auf mildem Champagnerkraut mit Sauternes Sauce und glasierten Rotwein-Trauben

oder

Seeteufelfilet auf frischem Blattspinat mit gegrillten Kaisergranaten, dazu Sauce Mousseline

Gegrillter Lammrücken auf Bohnen-Tomatengemüse in Minz-Pestosauce

Gemüseplatte „Vier Jahreszeiten“ mit Sauce Hollandaise

Kleine Schwenkkartoffeln, Berner Rösti, hausgemachte Schupfnudeln

Crème Caramel auf Pfirsichkompott mit Schokocrumble

Limonen Panna Cotta mit Feigen-Cassis

Feine Käseauswahl mit blauen Trauben

Nussbrot mit Butterauswahl



MENÜ 3

Ofenfrisches Brot mit Butter

Ital. Salatplatte mit Balsamico-Dressing

Avocados mit Cocktailkrabben

Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern

Honigmelone mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella gezupft mit frischem Basilikum

Wildlachs auf grünen Bandnudeln mit Limettenschaum

Saltimbocca (gebratenes Schweinelendchen) mit Schinken, Salbei und einer fruchtigen Tomaten-Pfeffer-Sauce

Ossobuco von der Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse und Thymiansauce

oder

Lammcarrée auf Erbsenpüree, dazu Sauce Barolo

Waldpilzrisotto mit Rucola, Parmesan und glasiertem Gemüse

Frisches Marktgemüse, Bohnen Bouquet

Gebratene Kartoffelgnocchis mit Schnittlauch, Tagliatelle, Risoleékartoffeln im Ofen gebacken mit Knoblauch

Himbeer-Mascarponecreme

Weißer Kaffeeccreme

Ital. Käseauswahl mit Feigensenf

MENÜ 4

Brotauswahl mit leckeren Brotaufstrichen

Frische Salate vom Markt mit versch. Dressings

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamicocreme

Bruschetta mit Tomatenwürfeln in Vinaigrette

Variationen von Antipasti

Vitello tonnato

Gemüseterrine im Zucchinimantel auf toskanischem Saucenspiegel

Tomatencremesuppe mit Gin

Putenschnitzel „Tessiner Art“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Scaloppine-Schnitzel mit glasierten Babyäpfeln und Limonensauce

Entrecôte vom Rind auf Gemüsebouquet mit Basilikumschaum

Schwarze Ravioli mit Hummerfüllung in Krebsbutter geschwenkt

oder

Filet vom Zander und Lachs auf tourniertem Gemüse, dazu Safran-Garnelensauce

Gefüllte Gnocchi mit Käse, dazu rote Paprikasauce und Rucola

Herzhaftes Marktgemüse

Rosmarinkartoffeln mit Schale, Spinatnudeln, Stampfkartoffeln mit Tomaten-Olivensugo

Vanille-Mascarponecreme mit Orangenfilets an fruchtiger Erdbeersauce

Walnuss-Krokantcreme mit Schlagsahne



MENÜ 5

Brotauswahl mit Butterteller

Bunte Blatt-, Kräuter- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Schauplatte „Neptun“ mit Räucherfischen, Krusten- und Schalentieren, dazu Sahnemeerrettich und Limonensauce

Carpaccio von der Roten Bete mit rosa gebratener Entenbrust und Kürbispesto

Tomaten mit Mozzarella, dazu frischer Basilikum und Aceto-Dip

Gegrilltes Zanderfilet an Bouillabaisseauce auf Limetten-Couscous

Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Sauce Kaviar

Jungschweinefilet mit Pfeffersauce und Sauce „Venezia“ zur Auswahl

Hähnchenbrust „Bombay“ mit Pfirsichen und Mangoorangenschaum

Chateaubriand vom Angusrind (Rinderfilet am Stück gebraten) mit Sauce Choron oder Morchelrahm

Lothringer Lammcarrée in Kräuterkruste der Provence, dazu Sauce Barolo

Kaninchenrücken auf tourniertem Gemüse, dazu Estragon-Senf-Sauce

Gebackene Auberginen und Zucchini mit Honig-Senf-Dip

Brokkoli, Romanesco, Blumenkohl, Bohnen in Speckmantel, Bundmöhren

Lyoner Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, gebr. Spätzle, Schupfnudeln, Macaire-Kartoffeln, Schlosskartoffeln, Farfalle

Mousse von weißen Pfirsichen

Pflaumentiramisu

Latte Macchiato Creme mit weißen Mandeln

Französische Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf



MENÜ 6

Brotauswahl mit Butterteller

Gebackene kleine Duress-Frikadellen an Orangenmayonnaise, dazu Feldsalat und Walnussdressing

Salatplatte mit Ziegenkäse, gebratenem Pancetta, Walnüssen und Orangen-Honig-Vinaigrette

Gambas mit Aioli und getrockneter Chorizo auf Wildkräutersalat

Carpaccio von der geschmorten Ochsenbrust mit Pinienkern-Tomatenvinaigrette und gehobeltem Parmesan

Saiblingsfilet auf Fenchel-Kürbisgemüse und Schalottenbutter

Gebratene Seeteufel-Medaillons mit Belugalinsen, Kartoffellauchgemüse, Cassis-Zwiebelmarmelade

Schweinefilet mit frischen Champignons in Schnittlauchrahm

Lammrücken an feinen Böhnchen und süßer Knoblauchsauce

Roastbeef, rosa gebraten mit Sauce Béarnaise

Süßkartoffel-Quiche an buntem Kräuter-Blütensalat

Röstkartoffeln, Pommes Macaire, Eierknöpfe

Cheesecake-Creme mit Aprikose

Moccacino-Mousse mit Browniewürfeln und Schlagsahne



MENÜ 7

Brotauswahl mit Butter

Carpaccio vom geräuchertem Wildlachs mit
Sesamöl, Limone, Gurke

Avocado-Dip und knusprige Gambastreifen

Auberginen-Zucchini-Salat mit Blauschimmel-Käse
und Knoblauch-Croûtons

Gebatene Jakobsmuscheln mit Gemüse-Kokos auf
gelbem Curryschaum und Chilispinat

Marinierter Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen und
Speckwürfeln, dazu Himbeerdressing

Frische Bourride Austern mit Zitrone
(werden vor Ort geöffnet)

Zanderfilet mit Safrankruste und Austern-Ingwersauce

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus Rind
mit Barolosauce und Zwiebelmarmelade

Gebatene Brust vom Kikok-Hähnchen mit
Waldhonig-Pfeffer-Lack und Rucolahollandaise

Ragout von frischen Pfifferlingen (nach Saison)
mit kleinen Semmelknödeln

Glasierter Spitzkohl, Mandel-Romanesco, dreierlei Bohnen

Pappardelle, Süßkaroffelpüree, Salbeikartoffeln

Panna Cotta mit Ananas-Kiwi-Salat

Walnuss-Krokantmousse mit Mascarponeschaum



PROVENCE PUR

Baguette mit Meersalzbutter

Knoblauch-Garnelen

Zucchini-Kartoffelsalat mit Crème und viel Schnittlauch

Gemüstreifen mit Kräuterpesto

Bunte Salatauswahl mit French Dressing

Selleriesalat mit Wachtelbrust und Dijon Senf-Sauce

Typische südfranzösische Fischsuppe

Seeteufel mit weißen Bohnen, Zwiebeln, Karotten,
Knoblauch und Kapern

Saftiges Rindergulasch mit Oliven, ganzen Champignons
in Burgundersauce

Knusprig gebackene Hähnchenbrust mit
Zitronen-Petersiliensauce

Schweinerückensteak mit Sauce „Café de Paris“

Spinat-Pflanzbällchen mit Sauce Rouille

Glasierte Karotten, Paprika-Artischockengemüse,
Rahm-Fenchel, geschmorter Chicorée

Rosmarin-Lavendelkartoffeln, Romanesco-Reis, Anna Kartoffeln

Crème Nougat

Gebackene Kirschnitte

Crème brûlée au citron



GRIECHISCHE ART

Brotkonfekt mit Butterauswahl

Grüner Salat mit Fetakäse, Cherrytomaten und Oliven,
dazu Schalotten-Thymian-Honig-Sauce

Gambas in Pitú mit Paprika-Knoblauch gebraten

Weinblätter mit Ziegenkäse

Auberginenröllchen mit Krabben gefüllt

Gegrillte ½ Wachteln in Salbei-Honigkruste

Dorade mit feinem Ratatouille-Gemüse

Gyros aus der Pfanne mit Tzatziki

Schweinerücken „Zeus“ gefüllt mit Peperoni, Fetakäse und Tomaten

Hähnchenbrust in Walnusspanade gebraten, dazu Metaxasauce

Suflaki mit Rosmarinkruste auf Zucchini-Zwiebel Timbal

Lammkoteletts „Kreta Art“ mit Koriander-Pfeffersauce

Hackfleischspieße in roter Paprika-Chilisauce (leicht scharf)

Moussaka (Kartoffel-Gemüse-Rinderhackfleisch-Auflauf)

Gegrillte Gemüseauswahl

Curryreis, Kartoffelgratin,

Kartoffelspalten mit Fenchel und getrockneten Tomaten

Feigencreme mit Sahnehaube

Herrencreme mit Calvados

USA

Brotauswahl

Caesar Salat

Deftige Salate mit frischem Paprika Dressing

Mozzarella-Sticks

Brokkoli-Cheese Nuggets mit Zitronenmelissedip

Steak Sandwich mit Bacon, Tomaten, Eisbergsalat und Schalotten

Gerollte Tortillas, gefüllt mit Gemüse und Käse, dazu Honig-Pfeffer-Dip

Nachos mit versch. Dips

Gegrillter Catfish mit Shrimps, dazu Zitronengras-Ingwersauce

Red Snapper in Chili-Bohnensauce

Ofenfrische Spare-Ribs mit Barbecuesauce und roten Schalotten

Chicken-Wings mit weißer Tequilasauce und Schwarzen Bohnen

Schweinelendchen mit Kokos-Ingwersauce

Buffalo Wings aus der Grillpfanne mit Salsasauce

Mariniertes Sesamhuhn mit pikanter Erdnuss-Sauce

Kräftig gewürztes Moschusochsenfleisch (Rindfleisch) in Chili-Schokoladensauce

Hit Balls (kleine Frikadellen) mit kalten Dips

Verschiedene süß-saure Gemüsesorten

Kartoffel-Wedges und Criss cuts, Kidneybohnenreis

Exotischer Früchtespieß mit Limettenschaum

Kleine Schokomuffins

Schokoladenpudding mit Schlagsahne





GRILL-BUFFET

Rustikale Brotauswahl mit Kräuterbutter

Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel

Frische Blattsalate vom Markt im Weckglas

Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse

Penne-Rucolasalat mit Cherrytomaten

Klassischer Nudelsalat mit Schinkenwurst, Ei und Gewürzgurke

Variation von grünen und schwarzen Oliven

Fisch:

Garnelenspieß in Bärlauch-Marinade

Lachsfiletspieß in Grillbutter-Marinade

Gegrillter Seeteufel mit Olivenöl nappiert

Wolfsbarsch im Bananenblatt, Kokos, Ingwer, Chili

Geflügel:

Kikok-Hähnchenfilet Green Thai Marinade

Kikok-Hähnchensteaks Kräuter Marinade

Phina-Puten-Spieß mit Zwiebel, Paprika

Schwein:

Heinsberger Bratwurst, Rostbratwurst, Krakauer, Grill-Fackeln

Trapper Steak, Holzfäller Steak

Tomahawk Steak vom Dures

Schälrippchen in Knoblauch-Paprika-Marinade

Zumdahler Ziegenkäse mit Beecker Landschinken umwickelt, gegrillt

Kalb:

Kalbssteak mit Salbeibutter

Kalbskotelett mit Whiskey-Zwiebel-Chutney

Frische Kalbsbratwurst

Rind:

WAGYU Entrecote

WAGYU Chuck (Nacken)

WAGYU Flank Steak

WAGYU Schaufelstück

Rumpsteak mit Rotweinbutter

Vegetarisch:

Grillgemüse, Maiskolben, gebratene Champignons

Pellkartoffeln aus der Grillpfanne mit Sourcream

Folienkartoffeln mit Kräuterquark



MALLORQUINISCHES BUFFET

Bauernbrot mit Olivenöl und Tomaten

Gebratener Blumenkohl mit Serrano, reifen Tomaten, roten Zwiebeln und Pinienkernen

Gefüllte Auberginen mit Chorizo, Paprika, Knoblauch und Paniermehlkruste, Kartoffeltortilla

Feigen, gefüllt mit Walnuss-Frischkäsecreme auf Wasabi-Rauke

Getrocknete Tomaten mit grünen Oliven

Datteln im Speckmantel

Wildkräutersalat mit Balsamico, Kräuteröl und Aprikosen

Chorizo mit gespickter Aprikose und Frischkäse gefüllt

Zahnbrasse (ohne Gräten) mit jungem Spinat und Zitronen-Pfeffersauce

Calamari gefüllt mit Hackfleisch in Knoblauch-Zwiebel-Tomatensud gegart

Schweineschlachtbraten mit Serranoschinken, Chorizo und roter Paprika, Kartoffeln, Mandeln und Olivenöl

Geröstetes Spanferkel vom Ibericoschwein mit Backkartoffeln und Weißkohl-Gemüse mit Lorbeerblatt

Kaninchen mit Zwiebeln, gerösteten Mandeln, Zitronen, Weißwein, Honig und Olivenöl

Mallorquinischer Reistopf mit versch. Fleischsorten

Nudel-Paella mit Fadennudeln, gedünstetem Rebhuhn und Garnelen

Hühnerfleischpfanne „Brust und Keule“, ohne Knochen, mit Knoblauch, Orangen, Zwiebeln, weißem Pfeffer, Serrano, Datteln und Honig

Mandelcreme mit Zimt und Zitrone

Orangenpudding (klassisch)

Manchegokäse (12 Monate gereift)

Span. Schafskäse aus dem Baskenland (4-5 Monate gereift)

FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN MIT...

- mediterranen Gemüsen
- Apfel, Honig, Gut Zumdahler Ziegenkäse oder Kollweider Weißer, Walnüssen und getrockneten Feigen
- Artischocken und Thunfisch überbacken mit Manchego
- Bratkartoffeln und Spiegelei
- Bündner Fleisch, San Daniele oder Serranoschinken oder Fenchelsalami
- Champignons/Pfifferlingen/Kräutersaitlingen
- frischem Blattspinat und Knoblauch
- frischem Blattspinat, Räucherlachs und Honig-Dill-Senfsauce
- Olivenöl und Parmesan
- Pellkartoffeln und verschiedenen Käsesorten
- Salsiccia, Cippolata und scharfer Tomatensugo
- Sauerkraut und Blutwurst „Essers Weltmeister“
- Speck und Lauch
- süßem Senf, Sauerkraut und Rostbratwürsten
- Trüffel und Crème Double
- Vitello, Kapern und Wildkräutern
- Wildkräutersalat und Shrimps in Cocktaildressing
- Carpaccio, Rucola und frischem Trüffel

DESSERT

- Apfel mit Zimtucker und Preiselbeeren
- Himbeeren/Brombeeren oder Erdbeeren

„Peppen Sie Ihre Veranstaltung auf und reichen Sie zum Empfang oder als Snack warme Flammkuchen! Alleine die Zubereitung vor Ihren Gästen in unserem Flammkuchen-Ofen bringt nicht nur Gaumenfreude.“



SUSHI

Für Ihre Party können Sie sich Ihre Wunsch-Sushi-Varianten selbst zusammenstellen. Bieten Sie Ihren Gästen einmal etwas Besonderes! Wollen Sie ausschließlich Sushi anbieten oder lieber nur als Vorspeise? Die Auswahl ist unbegrenzt: Roter oder geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, gekochte Shrimps, gekochtes Krebsfleisch und natürlich unzählige vegetarische Zutaten wie japanischer Rettich, Avocado und vieles mehr. Wir beraten Sie gerne!

Bei einer reinen Sushi-Verköstigung empfehlen wir ca. 12-16 Teile/Person. Als Bestandteil des Vorspeisen-Buffer sind 4-8 Teile/Person ausreichend.

Maki:

- Maki Roll vegetarisch mit Avocado oder Gurke oder Paprika oder Rettich
- Maiki Roll mit Thunfisch
- Shake Maki mit Lachs

Nigiri:

- Shake mit Lachs
- Nigiri mit Jakobsmuschel

California Rolls:

- California Sesam mit Avocado, Gurke und Surimi
- Teri Karaage Roll mit Avocado, Gurke, gegrilltem Hähnchenfleisch in Teriyaki-Sauce
- Shake Rucola mit Lachs
- Vegetarische Roll mit Avocado, Gurke, Paprika und Sesam

WOK

Stellen Sie Ihre Lieblingszutaten zusammen und lassen Sie sie vor Ihren Augen zubereiten!

Wählen Sie dabei aus der Schatzkiste:

- Rindfleischstreifen, Filetspitzen vom Schwein, Kikok-Hähnchenbruststreifen
- Ente, Garnelen
- Hähnchen mit Garnelen, Zuckerschoten, Erdnussöl, Chilischote, Zitronengras
- Jakobsmuscheln, Möhren, Frühlingszwiebeln, frischer Ingwer, helle Sojasauce
- Languste in Reismudeln, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch, ein wenig Koriander
- Feines Rotbarschfilet in Curry-Kokos-Sauce
- Knackiges Asia-Gemüse, Paprika, Aubergine
- Gebratene chinesische Eiernudeln oder duftender Jasminreis
- Chinasauce süß-sauer, China Sojasauce, Erdnussauce
- Langkorn-Wildreismischung
- Reiswein und Sesamöl





PASTA

- Spaghetti „Vongole“ mit frischen Venusmuscheln
- In Sternanis gedämpftes Heilbuttfilet an Rote Bete-Ingwer-Nudeln
- Lasagne mit Hackfleisch oder mit Lachs und Blattspinat
- Provençalische Gemüselasagne mit Schafskäse
- Pappardelle mit Ochsenschwanzragout in dunkler Balsamico-Sauce
- Spaghetti mit Gambas mit Pitú in Paprika-Knoblauch gebraten
- Wildlachs auf grünen Bandnudeln in Zitronengras-Sauce
- Penne Rigatte „Pomodori caprese“
(getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano)
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Hummerspaghettini
mit frischem Basilikum
- Schwarze Ravioli mit Hummerfüllung in Trüffelbutter geschwenkt
- Schwarze Bandnudeln mit gegrillten Gambas in roter Pestosauce
- Tortellini mit Spinat-Ricotta gefüllt, dazu Ingwer-Karottensauce
- Kartoffel-Gnocchi mit sardischem Pecorinokäse
- Tagliolini mit Taschenkrebssauce, Kresse und Tomaten



RISOTTO

- Safranrisotto mit Perlhuhnbrust
- Pectorisotto mit gebratenem Lachs
- Pfifferlingrisotto mit frischem Pesto und Parmesan



Immer wieder ein Hingucker!
Mit Rucola, Cherrytomaten
oder Trüffel?!?

Lockern Sie Ihr gewähltes
Buffet ein bisschen auf und
bieten Sie Ihren Gästen
unsere Pasta aus dem
Parmesanlaib an.

Sehr schön anzusehen und
dient als idealer Hingucker,
nicht nur für Ihre vegeta-
rischen Gäste.

Dabei haben Sie die Auswahl,
wie Sie Ihren Gästen den
Parmesanlaib servieren
möchten!

z. B. mit:

- Rucola
- Cherrytomaten
- Getrockneten Tomaten
- Pinienkernen
- Pesto rosso
- Pesto verde
- Frischem Trüffel (nach Saison)
- Garnelen
- Rindfleischstreifen
- versch. Pastasorten



DESSERTS

FRÜHJAHR

- Buttermilch-Limetten-Schaum mit Waldbeeren
- Cheesecake-Creme mit Aprikosen
- Mousse von Valrhona Schokolade mit weißer Kaffeecreme
- Italienische Mascarponecreme mit Erdbeeren und Minze (nach Saison)
- Espresso Törtchen mit Haselnüssen
- Weißbier-Zitronen-Crème mit Schokobiskuit und Beerensauce
- Panna Colada mit Kiwi-Ananas-Salat
- Moccacino-Mousse mit Cantuccini und Schokosauce
- Chai-Latte-Creme auf Mango-Salsa
- Crunchy-Bananen-Karamell-Creme
- Griechisches Joghurt-Mousse auf Charentais Melone mit Minze
- Grüne Apfelcreme mit Mandeln und Rohrzucker

SOMMER

- Himbeersahnecreme mit Champagner
- Crème von Blutorange mit Campari
- Carpaccio von der Ananas mit weißer Mousse
- Crème von weißer Schokolade mit Himbeersauce
- Frische Erdbeeren mit Schlagsahne (nach Saison)
- Orangensahnecreme mit Buttermilch
- Erdbeeren mit Balsamico Sud und Limonenmousse (nach Saison)
- Crème Caramel auf Pfirsichkompott mit Schokoladen-Crumble

HERBST

- Pfirsich-Maracujacreme mit Sahnehaube
- Mousse Praliné mit gebrannten Mandeln
- Mango-Mousse mit einem Hauch Curry
- Berliner Weiße (Götterspeise mit Bayrisch Creme und Bier)
- Tiramisu mit Schattenmorellen
- Zimt-Kardamoncrème mit Apfel-Birnen in Calvados
- Schwarzwälder-Kirschcrème mit Biskuit
- Buttermilch-Limetten-Schaum mit Heidelbeeren
- Holunderblüten-Kefir-Schaum mit Birnen-Apfel-Confit
- Reisschaum-Crème auf Ingwer-Pflaumen-Kompott
- Basilikum-Crème mit Mozzarella und Wassermelone
- Sauerkirsch-Schoko-Mousse
- Nougat-Marzipancreme
- Pflaumen-Zimtmousse

WINTER

- Mandarinenmousse mit Marzipankern
- Bratapfelmousse mit karamellisierten Walnüssen
- Spekulatius-Crème Brûlée
- Lebkuchenmousse auf Kirschen und Preiselbeeren
- Schokoladen-Cookie-Mousse auf Rotweibirne
- Fürst Pückler (Vanillecreme mit Erdbeersauce und Schokoladenmousse)

KLASSIKER

- Herrencreme
- Tiramisu
- Mousse au chocolat (hell & dunkel)
- Bayrisch Creme
- Panna Cotta





ESSEN GEHEN, GANZ EXCLUSIV!

Möchten Sie mit Mitarbeitern/Kunden oder Freunden mal ganz anders Essen gehen? Volle Aufmerksamkeit in einem gemütlichen Ambiente haben Sie bei einem Dinner in unserem Ladenlokal. Gerne verwandeln wir unsere Geschäftsräume in ein gemütliches Wine & Dine Lokal. Eine ideale Lösung, wenn Sie unter sich sein möchten und höchsten Anspruch an hervorragendes Essen und perfekten Service stellen. Mit Ihrer Abstimmung werden Ihnen zum ausgewählten Menü die passenden Getränke serviert. Entsprechende Menükarten und zugehörige Tischdekoration sind für uns selbstverständlich.

WEINSEMINAR „WINE & DINE“

Sie sind Weinliebhaber und möchten gemeinsam mit Ihren Freunden/Mitarbeitern/Kunden Ihr Wissen über Wein erweitern und haben Lust, sich in lockerer Atmosphäre bei ausgewählten Speisen mit edlen Tropfen zu beschäftigen?

Dieses Seminar richtet sich an all diejenigen, die mehr über die Vielfalt der Weinaromen, das Erkennen von Duft und Geschmack sowie die Weinsprache erlernen wollen. Das überaus praxisorientierte Seminar wird Ihnen anhand der verkosteten Weine anschaulich beschreiben, wie man Weine erkennen und charakterisieren kann. Für Ihr leibliches Wohl werden wir sorgen und Ihnen, selbstverständlich auf die Weinauswahl abgestimmt, feine Speisen vom Partyservice Schneebesen servieren.

Themeninhalte:

- Wie wird Wein richtig verkostet?
- Welche Aromen werden wahrgenommen und mit welcher Sprache werden diese beschrieben?
- Welche Merkmale sind typisch für die jeweiligen Rebsorten?
- Welcher Wein zu welchen Speisen?
- Worin besteht eigentlich der Unterschied zwischen Prosecco, Sekt, Crémant und Champagner?

Seminardauer:

ca. 4 Stunden (19.00-23.00 Uhr) - Termin nach Absprache!

Seminar-Teilnahmegebühr:

59,- EUR/Person (mind. 10 - max. 20 Teilnehmer)
Bei geringerer Teilnehmerzahl werden nach Absprache Seminargruppen zusammengelegt.

Für Rückfragen oder Terminabsprachen steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

Rolf Ising,
unser
Weinexperte
und Lieferant





PRÄSENTKÖRBE „INDIVIDUELL“

Benötigen Sie das passende Geschenk für Ihre Kunden, Freunde oder Familie? Nach Ihren Wünschen füllen und verpacken wir Ihren individuellen Präsentkorb und liefern diesen auch gerne aus. Lassen Sie sich von unserer Auswahl begeistern!

Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, so sind wir bemüht auch diesen zu erfüllen. Sie haben die Auswahl zwischen verschiedenen Verpackungen (Pappkörbchen oder Holzstiegen in verschiedenen Formen und Größen), Chutneys, Marmeladen, Honig, Pasta, Pesto, Oliven, Essige & Öle, Nüsse, Wurst, Schinken & Käse, Gewürzsalze, Antipasti, Weine, Spirituosen u.v.m.!

KOCHKURSE BEI IHNEN ZU HAUSE

Möchten Sie und Ihre Familie/Freunde oder Mitarbeiter einen geselligen Abend miteinander verbringen, dabei hervorragend essen und gleichzeitig etwas lernen? Sie müssen lediglich mit uns den Termin und das Thema abstimmen sowie Ihre Mitsstreiter einladen. Den Rest organisieren wir! Auf Wunsch bringen wir alle Zutaten, Koch-Equipment, Getränke, Geschirr, Besteck und die passende Tisch-Deko mit.

EVENTS

Auf unserer Homepage

www.partyservice-schneebesen.de

finden Sie stets alle aktuellen Termine von Events, bei denen wir Sie gerne als Gast begrüßen möchten. Neben verschiedenen Veranstaltungen im eigenen Ladenlokal und unseren Themen-Events im Schneebesen Landhaus sind wir auch regelmäßig auf dem Weinfest in Geilenkirchen und dem Schlemmermarkt in Wassenberg vertreten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



UNSERE EVENTLOCATION

Das Schneebesen Landhaus ist die neue Location im modernen Stil mit zwei separaten Veranstaltungsräumen, Thekenbereich und Innenhof.

Abgestimmt auf Ihren Anlass und Ihre Bedürfnisse richten wir unser Landhaus für jedes Event individuell her. Gerne unterstützen wir Sie auch in der Gestaltung eines passenden Rahmenprogramms.

Unsere Räume sind ebenerdig und barrierefrei erreichbar. Ein großer Parkplatz liegt direkt am Haus.

Kapazität:
je nach Veranstaltung 20 bis 150 Personen
(Sitzplätze für 100 Personen)
mit Außenbereich für 350 Personen

Schneebesen Landhaus

Landstraße 59
52511 Geilenkirchen



*FEIERN UND
ERLEBEN SIE BEI UNS...
Empfänge
Geburtstage
Jubiläen
Hochzeiten
Kommunion/Konfirmation
Kochkurse
Firmenevents
Seminare/Tagungen*

ALLGEMEINE INFORMATIONEN



UNSER TEAM

Markus Reichardt

Inhaber und Chefkoch, ist stolz darauf ein „Bomben-Team“ zu führen, bestehend aus Fahrern, Küchenpersonal und Bürofachkräften. Markus Reichardt ist stets darum bemüht, neue Ideen umzusetzen und das komplette Team weiterzuentwickeln. Den kompletten Einkauf und die Umsetzung lässt er sich nicht aus den Händen nehmen.

Anouk Reichardt

verantwortlich für Marketing und Großveranstaltungen, ist auch zugleich die richtige Ansprechpartnerin für Dekorationen, Incentives und Seminare.

Pascal Teichmann

Als langjähriger Mitarbeiter unterstützt er als gelernter Koch den Chef am Herd. „Teichi“ ist auch bei vielen Veranstaltungen stets am Wok, Grill oder Spanferkel vor Ort anzutreffen.

Katrin Goertz

ist als Verwaltungsfachkraft mit verantwortlich für die Auftragsabwicklung und Büroorganisation. Des Weiteren ist sie neben dem Tagesgeschäft auch für die Firmenkundenbetreuung und zugehörige Planung von Firmenevents verantwortlich.

Frank Wolf

Dipl. Betriebswirt, ist als Büroleiter verantwortlich für das Controlling und Personalwesen. Seine Leidenschaft liegt zudem auch in der „Kalten Küche“. Hier ist er gemeinsam mit Bernadette Schaffrath im Einsatz!

Bernadette Schaffrath

auch „Berni“ genannt, ist verantwortlich für die Auftragsabwicklung und allgemeine Büroorganisation. Sie spricht mit Ihnen Ihre Veranstaltung noch mal durch und nimmt jede Änderung entgegen.

Helga Cremer

hat das komplette Lager fest im Griff. Sie ist dafür verantwortlich, dass das zusätzliche Equipment für jede Gesellschaft zusammengesetzt wird und auch nach den Veranstaltungen auch wieder den richtigen Lagerort findet. Fleißige Helfer stehen Ihr dabei stets zur Seite.

Recep Şirin

gehört als Restaurantfachmann und fester Mitarbeiter zur Serviceleitung. Recep koordiniert den reibungslosen Ablauf am Ort des Geschehens und sorgt für das leibliche Wohl Ihrer Gäste.



UNSER LADENLOKAL

Benötigen Sie Auskünfte zu unserem Partyservice oder möchten Sie eine Veranstaltung planen, dann finden Sie uns hier:

Gerbergasse 20-22
52511 Geilenkirchen

... außerdem erhalten Sie bei uns:

- hausigen eingemachte Köstlichkeiten wie Gulasch, Suppen, Currywurst, Grundsaucen, Ketchups und Chutneys
- hausigen hergestellte Gewürzsalze und veredelte Öle
- Balsamessige und Öle zum Abfüllen, Senfe, Pesto, Pasta, Grissini und Schokolade der Firma Wajos
- Geilenkirchener Honig, mallorquinische Mandeln eingelegt in Geilenkircher Honig, Faller Marmelade
- Wurstspezialitäten der Firma Esser
- Samocca Kaffeebohnen ganz oder gemahlen
- Edelbrände, Woodka und Gin der Schwarzwald-Brennerei Scheibel
- Deutsche Weine vom Weingut Kiefer vom Kaiserstuhl
- ausgewählte Weine und Schaumweine aus Spanien, Portugal, Frankreich und Italien
- Zumdahler Ziegenkäse
- Holz-Postkarten und Untersetzer

REGIONALITÄT, FRISCHE & NACHHALTIGKEIT

Bei der Zubereitung der Buffets und Menüs wird besonderer Wert auf saisonale und regional bezogene Produkte gelegt. Ein besonderes Augenmerk gilt der Auswahl der Produkte in Bezug auf Frische und Qualität. Ebenso spielt artgerechte Haltung und Nachhaltigkeit eine große Rolle. Produkte, wie beispielsweise Geschmacksverstärker, Soja und Gänsestopfleber sind dabei ein No-Go!

HACCP-VERORDNUNG

Alle Arbeitsschritte richten sich in der Küche nach den Richtlinien der HACCP-Verordnung. Diese schreibt eine Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln vor. (Kontrolle durch das Veterinäramt!) Die Beachtung der Regeln über Hygiene (HACCP) und Arbeitssicherheit wird von uns garantiert, ebenso werden umweltbelastende Materialien verantwortungsvoll entsorgt. Zudem werden regelmäßige Hygiene-Schulungen des Personals durchgeführt.

ALLERGENE & KENNZEICHNUNGSPFLICHT

Auf Wunsch kennzeichnen wir Zusatzstoffe Ihres ausgewählten Menüs mit den entsprechenden E-Nummern. Liegen bei Ihnen oder Ihren Gästen Unverträglichkeiten vor, so nehmen wir natürlich auch darauf Rücksicht. Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und nehmen Ihre Kritik und Vorschläge entgegen.

Schneebeesen

Partyservice



Kontakt

Partyservice Schneebesens
Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22
52511 Geilenkirchen

Tel.: 024 51-6 95 04

Fax: 024 51-48 40 73

info@partyservice-schneebesens.de

Öffnungszeiten

Montag	9.00-17.00 Uhr
Dienstag	9.00-19.00 Uhr
Mittwoch	9.00-13.00 Uhr
Donnerstag	9.00-17.00 Uhr
Freitag	9.00-17.00 Uhr
Samstag	10.00-14.00 Uhr

Gesprächstermine gerne
nach vorheriger Absprache.

Aktuelle Informationen und
Events finden Sie stets auf unserer
Homepage oder auf facebook.

www.partyservice-schneebesens.de

